



»Poeira« Douro tinto

Poeira (Jorge Moreira)

Mächtig in der Proportion und opulent im Bukett, das an reife Pflaume erinnert, an Leder und Kaffee, an dunkle Gewürze und frischen Tabak. Ein beeindruckend präsent und intensives Bukett entfaltet sich über dem Glas und macht aufmerksam auf das, was kommt. In unglaublich dichten, ja mächtigen, aber raffiniert und gekonnt gezähmten Gerbstoffen bewegt sich der Wein samtig und physisch ungewohnt präsent über die Zunge. Dunkelwürzig ergänzen sich Duft und Geschmack in berührender Harmonie. Ein Rotwein, der Größe schmeckbar macht und niemand kalt lassen wird, der ihn vor sich im Glas hat. Noch viel zu jung, mit Potential für Jahrzehnte, trotzdem aber schon ein Riesenvergnügen, weil Jorge Moreiras schonende Weinbereitung für früh zugängliche Pracht und Mächtigkeit sorgt, die sich über Jahrzehnte zu einer Raffinesse entwickelt, die seinen Wein zu einem der großen Portugals macht. Bravo!

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2035+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Besonderes: Unfiltriert. Aus

Umstellung auf biodynamische
Zertifizierung.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,65

0,75l

PDR17500



www.weinhalle.de